Maldon Salt Cocktail Competition 2026: Fabio Moruzzi vince la sfida tra cocktail e cucina

d6585581-540b-4112-8a4e-00f1e6153043

Non sempre, per giudicare una cocktail competition, bisogna avere un bicchiere in mano. Per il secondo anno consecutivo, alla Maldon Salt Cocktail Competition, il mio compito era infatti quello di valutare l'attitude dei bartender e la loro capacità di raccontare il drink. Certo, a forza di sentir parlare di ingredienti, consistenze e suggestioni gustative, la curiosità diventa difficile da tenere a bada. E alla fine, lo confesso, qualche assaggio di soppiatto è scappato. Dopotutto, è anche una deformazione professionale.

Con me in giuria stampa, il 24 novembre da Il Marchese Osteria-Liquori-Cucina a Milano, Carlo Carnevale, penna di riferimento di The Garnish, Stefano Nincevich, deputy director di Bargiornale, Danilo Bellucci, giornalista e organizzatore di grandi eventi per il fuori casa, e Livia Fagetti, direttrice responsabile di Sale&Pepe. Di materiale da raccontare, del resto, quest'anno i concorrenti ne avevano parecchio. Per la sua quinta edizione, la competition, organizzata da **PlanetOne** in collaborazione con **Montosco**

Cinque edizioni, parecchio sale

Ne ha fatta di strada questa competition nata nel 2022, in occasione dei 140 anni di Maldon, marchio inglese riconoscibile per i cristalli dalla caratteristica forma piramidale. A inaugurare l'albo d'oro, da Radice a Perugia, era stato Matteo Cassan con 4 di Mai Tina, un twist contemporaneo del Mai Tai. Nel **2023**, a Roma, era toccato a Luca Goracci con Sale in Zucca, omaggio alla nonna e al suo invito ad avere, appunto, sale in zucca. Già allora il bartender aveva accompagnato il drink con chips di zucca, anticipando in qualche modo il tema dell'edizione 2026. Nel **2024**, da Temakinho a Milano, Gian Maria Ciardulli aveva conquistato il titolo con Maldon Spicy N°3, un viaggio tra Brasile e Giappone che giocava con tre tipologie di sale, tre consistenze e altrettanti prodotti della linea Bar

Selection di Montosco. Un’esperienza multisensoriale che prevedeva persino una campana tibetana. Lo scorso anno, al Rita’s Tiki Room, Simone Sterbini, bartender del Black Rabbit di Anagni, aveva invece trasferito le estati romane in un cocktail dall’anima tiki, battezzato Ostia Beach.

Cinque edizioni che, rilette oggi, raccontano anche una piccola evoluzione della miscelazione: dalla rivisitazione dei classici alla ricerca sulle consistenze, dalla stimolazione dei sensi al dialogo con la cucina. E il sale, progressivamente, ha conquistato spazio ben oltre il bordo del bicchiere.

Un boccone cambia le regole

Dei 15 bartender selezionati per l’edizione 2026, 14 si sono presentati ai nastri di partenza. Tre cocktail e altrettanti finger food da realizzare per ciascun concorrente, davanti a una giuria tecnica chiamata a valutare tecnica, gusto e comunicazione. A comporla Matteo Corridori, executive chef di Roteo, ristorante del Musa sul Lago di Como; Luca Salvioli, bar manager di Gaia Bar, sempre al Musa; Terry Monroe, patron di Opera 33, Product Specialist e docente; Riccardo Pennacchia, Spirits Portfolio Ambassador di Campari; e Andrea Castellari, titolare di Zizania Milano, consulente e formatore. A passare il turno sono stati Alessandro Bossa, barman de Il Tornabuoni Hotel di Firenze, Federica Di Lella, bartender di TRÀTO a Ciriè (TO), e Fabio Moruzzi, bar operations manager di Piano35, a Torino. Fin qui, ciascuno aveva potuto giocare in casa, scegliendo ingredienti, tecniche, consistenze e soprattutto il proprio interlocutore gastronomico. In finale, però, la cucina ha cambiato le carte in tavola. Nella mystery box, anziché una serie di ingredienti da combinare, ad attendere i tre bartender c’era il Mini Candy Bacon BBQ Roll di Marco Masin, pasticcere della Nazionale Italiana Cuochi, consulente internazionale e due volte medaglia di bronzo tra Culinary World Cup e Culinary Olympics. Pan brioche tostato nel burro, coleslaw, bacon caramellato in stile BBQ ed erba cipollina. Un boccone apparentemente innocente, ma con un curriculum gustativo piuttosto impegnativo: dolce, grasso, sapido, affumicato, fresco e acidulo. Sessanta minuti per ripensare la propria ricetta, dodici per eseguirla al banco. Con un vincolo: partire dal cocktail della semifinale. Basta mettere una accanto all’altra le schede inviate all’atto dell’iscrizione e quelle compilate durante la finale per capire quanto diversamente i tre bartender abbiano affrontato la prova.

Alessandro Bossa: un MARTINI gastronomico

Alessandro Bossa era arrivato in gara con Pepeleo, un cocktail dalla spiccata vocazione gastronomica, a base di Tequila reposado, Leonetta Premium Barrel Aged, shrub di peperone giallo,

cipolline borettane e semi di finocchio, lime e soluzione salina piccante. In accompagnamento, un vol-au-vent vegetariano con crema di mandorle, miele, salsa di soia, patata viola e paprika affumicata, peperone in osmosi, friggitello fritto, nocciole e cristalli di Maldon affumicato. Un piccolo concentrato di cucina in cui affioravano anche i ricordi della sua esperienza a Tenerife, in particolare quelli dei pimientos de Padrón. Davanti al bacon di Masin, Bossa ha cambiato radicalmente registro. Via Tequila, Leonetta e lime fresco, dentro un gin aromatizzato all'erba cipollina. Lo shrub, che rappresentava l'anima gastronomica del cocktail originario, è rimasto, ma con l'aggiunta di acido citrico e ascorbico. Anche la soluzione salina ha cambiato carattere, grazie alla paprika dolce. Insomma, un twist sul MARTINI, battezzato **Maldon is more**, in cui l'erba cipollina, presente anche nella finitura del finger food, fa da trait d'union tra piatto e bicchiere. A Bossa è andato il premio per la migliore proposta di pairing.

Federica Di Lella: alta marea a Miami

Il progetto iniziale di Federica Di Lella, Marea in due tempi, era forse quello in cui il rituale di degustazione risultava più esplicito. Da una parte un cocktail con Gin Mare, vermouth bianco Astobiza, simple syrup e un cordiale di kiwi, mela verde, shiso viola e sale Maldon, chiarificato con latte di capra. Dall'altra una Gilda scomposta su pan brioche al burro di erbette, con oliva verde, acciuga del Cantabrico, piparra e cristalli di sale. Un sorso, un morso e ancora un sorso: il mare che si ritira, lasciando il sale invisibile nel cocktail, e poi ritorna, rendendolo tangibile nel finger food. Interessante anche il lavoro tecnico sul cordiale, con il trattamento termico dell'estratto di kiwi e mela per inattivare l'actinidina, enzima del kiwi che agisce sulle proteine, prima del milk washing.

In finale Di Lella ha attraversato idealmente l'Atlantico, approdando a **Miami Salt**, un twist sul Paloma che conserva il gin e il vermouth bianco come riferimenti alla ricetta iniziale, ma ne cambia completamente il profilo aromatico. Il gin viene aromatizzato al mirtillo e al Maldon piccante, il vermouth alla salvia. Scompaiono il cordiale chiarificato e il simple syrup, sostituiti da lime fresco, honey mix salato e soda al pompelmo. La dolcezza del miele richiama quella del bacon caramellato, mentre agrumi ed effervescenza sono chiamati a contrastare la componente grassa del boccone. E il mare? Non è scomparso. Di Lella ha recuperato il tema delle maree attraverso tre presenze del sale: nel gin, nel miele e nella crusta affumicata, richiamando l'allineamento di Sole, Luna e Terra all'origine delle maree sizigiali. Nell'assegnarle il Premio Stampa abbiamo voluto riconoscere la sua capacità di dare un senso a ogni ingrediente e a ogni gesto, mantenendo vivo il racconto originale anche di fronte a un cambio di ricetta così radicale. A colpirmi è stata soprattutto la naturalezza con cui ha saputo rendere accessibile una narrazione tutt'altro che semplice. Non è poco, considerando che dietro un

bancone bisogna saper incuriosire il cliente senza necessariamente impartirgli una lezione di astronomia.

Fabio Moruzzi: dal popcorn all’elote

Fabio Moruzzi, invece, ha scelto la strada della continuità. Il suo Pop & Salty era una rilettura liquida della pannocchia americana: vodka al burro e cordiale di mais tostato, paprika dolce e sale Maldon. Due soli ingredienti nella scheda della ricetta, nessuna guarnizione. In accompagnamento, popcorn speziati con paprika, pepe bianco, pepe rosa, cannella, cacao, zucchero di canna e, naturalmente, sale. Un gioco di consistenze costruito attorno allo stesso ingrediente, il mais, proposto in forma liquida e croccante. Di fronte al Mini Candy Bacon BBQ Roll, Moruzzi ha spostato le coordinate geografiche della ricetta, passando dalla pannocchia americana, dolce e burrosa, all’elote messicano, specialità dello street food in cui il mais incontra formaggio, peperoncino e lime.

È nato così **Connessioni**. Al posto della vodka, Tequila lavata al burro e mezcal, per dialogare con le note tostate e affumicate del piatto. Invariato il cordiale di mais, sale Maldon e paprika dolce, che rimane anche nelle proporzioni il protagonista della ricetta. A completare il cocktail, due tinture: una al peperoncino e una all’erba cipollina, quest’ultima in richiamo alla finitura del finger food. Moruzzi ha conservato la struttura portante della ricetta, la tecnica di preparazione e persino l’assenza di guarnizione, scegliendo però un tumbler basso al posto del calice. Non una rivoluzione, dunque, ma una serie di interventi mirati, capaci di cambiare il profilo aromatico del cocktail senza snaturarlo. Con questa interpretazione Moruzzi si è aggiudicato la quinta edizione della Maldon Salt Cocktail Competition e il titolo di Brand Ambassador Maldon per l’Italia 2027.

Al di là del risultato, la finale ha offerto l’occasione di osservare **tre modi diversi di lavorare**: Bossa ha ripensato la struttura del cocktail, Di Lella ha trovato una nuova espressione per il suo racconto, Moruzzi ha valorizzato l’intuizione di partenza. A dettare le scelte, in tutti e tre i casi, è stato il cibo. Un esercizio interessante anche fuori dal contesto di una competition, soprattutto oggi che al bar si mangia sempre di più, ma non necessariamente si ragiona su cosa bere insieme a ciò che si mangia.

Le ricette dei finalisti

Connessioni

Fabio Moruzzi - Piano35, Torino

Vincitore Maldon Salt Cocktail Competition 2026

Ingredienti

- 20 ml Tequila lavata al burro
- 10 ml Montelobos Mezcal
- 90 ml cordiale di mais tostato, sale Maldon classico e paprika dolce
- 6 gocce di tintura al peperoncino
- 12 gocce di tintura di Tequila all’erba cipollina

Preparazione

Stir & strain. Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, mescolare e filtrare in un tumbler basso con due cubetti di ghiaccio.

Maldon is more

Alessandro Bossa - Il Tornabuoni Hotel, Firenze

Premio miglior pairing

Ingredienti

- 60 ml gin Bulldog aromatizzato all’erba cipollina
- 15 ml shrub di peperone giallo, salamoia di cipolline, semi di finocchio, sale Maldon affumicato, acido citrico e acido ascorbico

- 3 gocce di soluzione salina al Maldon e paprika dolce

Preparazione

Stir & strain. Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, mescolare e filtrare in una coppetta Nick & Nora precedentemente raffreddata. Completare con sale Maldon affumicato e pepe nero tritati.

Miami Salt

Federica Di Lella - TRÀTO, Ciriè (TO)

Premio stampa

Ingredienti

- 37,5 ml gin aromatizzato al mirtillo e sale Maldon piccante
- 30 ml succo di lime fresco
- 15 ml honey mix salato con sale Maldon
- 15 ml vermouth bianco alla salvia
- Top di soda al pompelmo

Preparazione

Build. Preparare la crusta di sale Maldon affumicato sul bordo del bicchiere, riempirlo con ghiaccio a cubetti e versare gli ingredienti direttamente al suo interno, completando con la soda al pompelmo.